Ramen: Guía para comerlo como todo un japonés

La razón por la que el Ramen ha conquistado el escenario mundial es porque no solo es la comida reconfortante más famosa de Japón, sino que, hoy en día, también es increíblemente gourmet y complejo en cuanto a sus ingredientes.

Ramen (ラーメン) es una adaptación japonesa del chino Lamian (拉麵). Para llamarlo "ramen", debe consistir en fideos de trigo y sopa. Si bien existen varias teorías controvertidas sobre cómo y cuándo llegó originalmente a Japón, el ramen siempre ha sido barato y saciante, el alimento básico de los campeones para los trabajadores manuales.

Tokio es el mejor lugar para comer ramen no porque se haya inventado aquí, sino porque la capital, los mejores chefs del país y, lo que es más importante, los estilos de todas las regiones vienen a combinarse y fusionarse. Incluso en un distrito de la ciudad, puede pasar de una tienda que sirve un ramen a base de carne de res a otra que tiene los honores de la Guía Michelin.

Sabores principales de Ramen

En el ramen existen 4 sabores primarios:

Shoyu (show-you): este es un sabor a base de soja, pero no es la típica salsa de soja de mesa. Está hecho a medida y, a menudo, se fermenta en casa.

Tonkotsu (tong-cots-sue): No debe confundirse con tonkatsu, se hace hirviendo huesos de cerdo hasta que el colágeno se disuelve en el caldo como gelatina, lo que le da esa tez grasosa y turbia.

Miso (me-so): esto suele ser fácilmente identificable porque la sopa estará turbia/opaca. La pasta de miso se usa típicamente aquí y tiene un perfil más completo con un sabor más fuerte y perceptible.

Shio (she-oh): Esta es una salsa a base de sal y la más tradicional. No hay color en este sabor, por lo que generalmente se ve bastante claro y claro.

¿Cómo se come el ramen?

1. Ármate con un juego de palillos en tu mano fuerte y una cuchara en tu mano débil.

2. Prueba el caldo. Solo toma una cucharada y bébela para que sepas con qué estás trabajando.

3. Agarra una pequeña cantidad de fideos entre los palillos, ya sabes lo grande que es tu boca, así que no te excedas, de lo contrario, podrías arrepentirte.

4. Levanta los fideos del ramen en el aire, de esta manera podrás separarlos más fácilmente de la masa de fideos que esperan en la fila para disfrutarlos.

5. Sorbe como si estuvieras succionando a través de un popote. Sorber fideos en Japón no es de mala educación, es una necesidad. El ramen se sirve muy caliente, por lo que esto sirve para enfriar los fideos para que no quemen tu boca garganta, además, también es muy divertido.

6. Repite hasta que se acaben los fideos, la carne de cerdo, los huevos, etc. Hazlo rápido, el ramen no es una comida para sentarse y estudiar detenidamente, es comida rápida en otro nivel.

7. Toma el tazón en tus manos, llévalo a tus labios y bebe el delicioso caldo mientras esté caliente.